

Мельник О.Ф. Акмеологічний підхід до формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції // Проблеми освіти: збірник наукових праць. – Вип. 84. – Житомир-Київ, 2015. – С. 232-236.

О.Ф. Мельник,
аспірант

(Житомирський державний університет імені Івана Франка)

**АКМЕОЛОГІЧНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ
КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

У статті визначені окремі аспекти акмеологічного підходу до формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції в процесі вивчення природничих дисциплін. Наведено практичний досвід застосування акмеологічного підходу до проведення позакласного професійно спрямованого заходу «Творча майстерня: Молекулярна кухня».

Ключові слова: акмеології, акмеологічний підхід, професійна компетентність, творчий підхід, професійна творча діяльність.

В статье определены некоторые аспекты акмеологического подхода к формированию профессиональной компетентности будущих техникув-технологов производства пищевой продукции в процессе изучения естественных дисциплин. Приведен практический опыт использования акмеологического подхода к проведению внеклассного профессионально направленного мероприятия «Творческая мастерская: Молекулярная кухня».

Ключевые слова: акмеология, акмеологический подход, профессиональная компетентность, творческий подход, профессиональная творческая деятельность.

The article defines certain aspects of the acmeological approach to the formation of the professional competence of the technicians and technologists of food production in the study of natural sciences. Practical experience with acmeological approach to the realization of the professionally aimed extracurricular activity «Creative Workshop: Molecular Cuisine» is adduced.

Key words: acmeology, acmeological approach, professional competence, creative approach, professional creative activity.

Постановка проблеми. Зважаючи на завдання розвитку України в західноєвропейському та світовому просторі, навчально-виховний процес в професійних освітніх закладах повинен спрямовуватись на підготовку кваліфікованого робітника відповідно до вимог технологічного розвитку різноманітних галузей виробництва, формування творчої особистості майбутнього фахівця з високим рівнем професійної компетентності, здатності до самоорганізації та самореалізації у професійній діяльності. Саме акмеологічний підхід є новим інноваційним напрямом сучасної освіти, який дає змогу якісно здійснювати підготовку майбутніх робітників, забезпечує розвиток цілісної особистості, духовно, соціально та професійно зрілої.

Аналіз наукових публікацій. Акмеологію як галузь наукового знання розробляли А. Бодальов, Ю. Гагін, А. Деркач, В. Зязикін, Н. Кузьміна. Найбільш дослідженим є акмеологічний підхід до формування професійної компетентності педагога (В. Вакуленко, І. Драч, А. Козир, Н.Кошарна, В. Максимова, І. Ніколаєску, С. Пальчевський, О. Проценко, Н. Разина, В. Тарасова, О. Татушко та ін.). Розробка моделей формування фахівців інших галузей з урахуванням акмеологічного підходу перебуває на стадії становлення.

Метою цієї статті, як складової нашого дослідження, є визначення окремих аспектів акмеологічного підходу до формування професійної компетентності техніків-технологів виробництва харчової продукції.

Виклад основного матеріалу. Сучасна акмеологія – це наука про шляхи досягнення максимального ступеня досконалості особистості в різних видах діяльності, вона розглядає процеси професійного і особистісного розвитку у їх єдності, а також шляхи професійної соціалізації на основі реалізації творчого потенціалу суб'єкта діяльності [2, с. 52] Однією з актуальних проблем акмеології є формування загальних принципів удосконалення професійної

діяльності. Високий професіоналізм та творча майстерність є важливими ресурсами людини, які дозволяють їй досягти стану «акме» – досконалого стану зрілості дорослої людини, який свідчить, що вона відбулася як фізичний індивід, громадянин, особистість та професіонал. З позиції акмеології формування професіоналізму, майстерності і компетентності є цілеспрямованим процесом, а не стихійним, випадковим використанням своїх можливостей, здібностей. Саме тому, акмеологічний підхід активно впроваджується в сучасних освітніх закладах, в тому числі і професійних. Застосовуючи акмеологічний підхід у навчально-виховному процесі, можна досягнути системного цілісного розвитку особистості, який передбачає розвиток професійної компетентності; професійно важливих особистісно-ділових якостей, рефлексивної організації, творчого та інноваційного потенціалу, мотивації професійних досягнень [3, с. 126].

Основоположною категорією акмеології на даному етапі її розвитку є «професійна компетентність». Професійна компетентність є вирішальним компонентом кожного виду діяльності в цілому. Саме вона забезпечує досягнення особистістю результатів, найвищої професійної майстерності. Професійна компетентність є результатом професійного розвитку, який передбачає зростання, становлення професійно значущих якостей і здібностей, знань та вмінь, активне та якісне перетворення особистістю свого внутрішнього світу, що призводить до принципової перебудови і способу життєдіяльності, зокрема творчої самореалізації у професії. [5, с. 83-84].

Перспективність акмеологічного підходу до формування компетентності полягає в тому, що він орієнтує особистість на постійний саморозвиток, самовдосконалення, спрямоване на необхідність досягнення найвищих результатів у професійній діяльності особистості. При акмеологічному підході домінує проблематика розвитку творчих здібностей, особистісних якостей, що сприяють реалізації індивідуальних якостей кожного студента [4, с. 65]. Важливою умовою акмеологізації педагогічного процесу є створення особливого «акмеологічного середовища» – середовища комфортного викладання і навчання, що стимулює прагнення до самореалізації, до творчості, до успіху й рефлексії [1].

Важливою умовою створення ефективного акмеологічного простору у процесі підготовки компетентних фахівців харчового виробництва є активне впровадження в навчальний процес творчого підходу. Реалізація творчого потенціалу людини як суб'єкта професійної діяльності забезпечує формування її професіоналізму від кваліфікації до компетентності. В умовах реального виробництва виникає потреба у розв'язанні завдань, пов'язаних з інтелектуальними труднощами та інтелектуальною ініціативою, з пошуком нових способів дій, миттєвої реакції на непередбачувані, позаштатні ситуації. Саме в ході розв'язання таких завдань і формується творче мислення фахівця [5, с. 84]. Проте майбутній спеціаліст повинен сформуватись як творча особистість ще під час навчання у професійному навчальному закладі.

Процес вивчення природничих дисциплін надає широкі можливості для професійної творчої діяльності студентів – спеціальної діяльності, що має професійну спрямованість на пошук нових, оптимальних рішень у роботі фахівця, принципово новий підхід до розв'язання проблемних завдань теорії та практики, ефективний спосіб діяльності на шляху професійного зростання.

Практичною реалізацією теоретичних основ творчого підходу є залучення студентів до проведення позакласних професійно спрямованих заходів. Не лише фахові дисципліни повинні розкривати зміст професії, вивчення фундаментальних природничих дисциплін повинно бути направлено на постійне збагачення та розширення кола потреб і мотивів, пов'язаних з перевагами професійної діяльності техника-технолога виробництва харчової продукції. Високий рівень професійно-творчої спрямованості залежить від того, наскільки для людини близьким і необхідним є об'єктивний зміст професії. Показником цього рівня стає зміст та глибина професійного інтересу, без якого неможливим стає оптимальна відповідність фахівця його професії. Розвиток творчих сил особистості у професійній діяльності забезпечується високим рівнем професійної творчої спрямованості, що відображає єдність інтересів і творчого потенціалу майбутнього працівника [5, с.88].

Прикладом позакласного заходу, який має чітке професійне спрямування та сприяє розвитку творчих здібностей студентів, може бути захід «Творча майстерня: Молекулярна кухня».

Мета заходу передбачала формування складових професійної компетентності техніків-технологів: спеціальних професійних і ключових компетенцій та професійно важливих якостей особистості спеціаліста, обумовлені особливостями професійної діяльності, які об'єднують в кілька груп: компетенції соціально-особистісні, інструментальні компетенції, загальнонаукові компетенції, загально-професійні компетенції. А саме: розширити обсяг знань студентів у галузі природознавства: хімії, фізики, екології та про сучасні напрями кулінарії, зокрема, молекулярної кухні. Узагальнити та систематизувати набуті знання з органічної та неорганічної хімії, фізичної та колоїдної хімії, основ екології, які сприяють розумінню суті фізико-хімічних явищ, що відбуваються під час приготування їжі та впливають на органолептичні, поживні властивості страви чи продукту.

Спонукаючи студентів логічно мислити, тренувати пам'ять, встановлювати причинно-наслідкові зв'язки між властивостями речовин та можливими їх змінами під час кулінарної обробки, між хімічним складом окремих продуктів та властивостями страв при їх поєднанні, між фізико-хімічними методами обробки компонентів страв та властивостями одержаних дисперсних систем.

Активізувати пізнавальну активність студентів, розвивати професійну творчу діяльність, наукове та професійне мовлення, виховувати любов та повагу до природничих та спеціальних дисциплін, спонукаючи їх до активної роботи та співпраці на заняттях та в позаурочний час.

Продовжувати формувати вміння працювати в команді, виховувати почуття взаємоповаги, взаємодопомоги та підтримки, естетично виховувати.

Для досягнення поставленої мети були використані різні форми, методи та засоби навчання. Захід проводився за допомогою активного методу дидактично-розвивальної гри «Презентація новітніх технологій». Дидактично-розвивальні ігри мають формувати систему професійних знань та вмінь студентів, активізують розумову діяльність, розвивають творчі здібності, максимально наближуючи до сфери виробничої діяльності. У грі формується й виявляється потреба індивіда стати суб'єктом, керівником своєї діяльності, впливати на світ. Головним у грі є не результат, а сам процес, переживання пов'язані з ним. Хоча ситуації, у яких грає людина, уявні, дії та переживання, почуття реальні [5, с. 208-209]. Тому гра є ефективним методом навчання у будь-якому віці та в процесі професійної підготовки спеціалістів різних галузей.

Для проведення гри серед студентів-старшокурсників були сформовані дві команди, які повинні були виконати три конкурсні завдання. Виконання усіх завдань передбачає представлення та презентацію нового напрямку харчових технологій – молекулярної кухні. Молекулярна кухня – це розділ трофології, напрям сучасної кулінарії, який пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються під час приготування їжі, це підхід до приготування їжі на основі знань, які дає фундаментальна наука, узагальнюючи різноманітні кулінарні феномени, які були відомі протягом всієї історії гастрономічного мистецтва, та сучасні інноваційні технології.

Професія техника-технолога є безумовно творчою, і рівень професійної майстерності майбутнього спеціаліста буде прямо пропорційно залежати від рівня розвитку професійної творчої діяльності. Створювати кулінарні шедеври з урахуванням необхідних смакових, поживних, органолептичних та естетичних характеристик потребує неабиякої професійної майстерності. А досягти професійного рівня сучасних кухарів-молекулярщиків потребує висококваліфікованої підготовки, яка базується на індивідуальному творчому пошуку фахівця, постійному самовдосконаленні. Відомий мега професіонал в галузі молекулярної кухні Хестон Блюменталь стверджував: «Їжа – це не те, що ви думаєте. Їжа – це те, про що ви могли би подумати, якби відпустили на волю свою фантазію». Отже, сам процес приготування страв молекулярної кухні, як і процес їх споживання, передбачає певний рівень сформованості творчої уяви. Реалізація процесу формування професійної майбутніх техніків-технологів під час проведення заходу з урахуванням акмеологічного підходу здійснювалась в процесі виконання наступних завдань:

1. Завдання репродуктивного рівня – ознайомлення з технологією молекулярної кухні, з історією її розвитку в Україні та за її межами, темпами впровадження в ресторанне господарство, рецептами молекулярної кухні, фізико-хімічними методами, за допомогою яких можливе приготування страв, хімічними речовинами, які особливо популярні у приготуванні страв молекулярної кухні.

2. Евристичний рівень – проаналізувати техніку та методику приготування страв молекулярної кухні. З'ясувати як впливають фізико-хімічні методи обробки компонентів страв на їх органолептичні, поживні та естетичні властивості; визначити призначення хімічних речовин (лецитину, альгілату натрію, желатину, кальцій хлориду, ферменту – трансглютамінази, рідкого азоту) для приготування страв молекулярної кухні, визначити їх екологічне значення. Відпрацювати методику приготування молекулярної ікри, науково обґрунтувати застосування хімічних речовин та фізико-хімічного методу сферифікації для її виготовлення.

3. Пошуковий рівень – розробити на основі знань, одержаних на заняттях з органічної та фізикоїдної хімії, технології виробництва кулінарної продукції, а також опрацьованого інформаційного матеріалу, рецептуру приготування страви молекулярної кухні; приготувати страву напередодні заходу, створити та реалізувати авторську методику подачі та естетичного оформлення страви; дати фізико-хімічне обґрунтування технології її приготування; створити презентацію та представити технологію під час проведення заходу.

Виконання цих завдань сприяє формуванню усіх груп означених компетенцій, які є складовими професійної компетентності: соціально-особистісних, інструментальних, загальнонаукових, загально-професійних.

Під час проведення гри були використанні інші форми та методи, які також впливають на формування професійної компетентності. Зокрема, метод змагання, метод міні-проекту, хіміко-технологічний експеримент та групова форма роботи студентів. Групова навчальна діяльність виконує ряд функцій. Вона створює умови для позитивної мотивації, тому що до активної пізнавальної діяльності залучаються всі учасники команди, кожен з яких виконує індивідуальні та спільні завдання. Через професійну спрямованість завдань значно посилюється професійна мотивація, що спонукає до активізації творчої діяльності. У груповій роботі фіксується високий рівень засвоєння теоретичних знань та практичних умінь. Виховна функція групової діяльності формує колективізм, гуманні якості особистості, відповідальність та сумлінність. Організаційна функція полягає в розвитку комунікативних навичок (вміння переконувати, висловлювати власну думку, володіти прийомами активного слухання, обґрунтовано доносити інформацію, чітко і лаконічно висловлюватись, використовуючи ділове українське мовлення), вміння керувати процесом та бути керованим, навички спільного прийняття оптимальних рішень.

Висновки. Впровадження акмеологічного підходу в навчально-виховний процес вищих професійних навчальних закладів є об'єктивною необхідністю для забезпечення умов цілісного розвитку особистості на шляху від розвитку здібностей студента до максимальної реалізації його як творчого професіонала, самодостатньої індивідуальності.

Результативність застосування запропонованих форм та методів під час проведення професійно спрямованого позакласного виховного заходу, що сприяють формуванню професійної компетентності майбутніх техніків-технологів виробництва харчової продукції з урахуванням акмеологічного підходу полягає у набутті студентами досвіду пізнавальної діяльності, зафіксованого у вигляді знань про суть напрямку молекулярної кухні, історію її розвитку, рецепти молекулярної кухні, значення фізико-хімічних методів для одержання харчових дисперсних систем пін, емульсій, драглів, значення окремих хімічних речовин для їх приготування. Досвіду здійснення відомих способів діяльності у вигляді вмінь і навичок приготування страв молекулярної кухні, застосування методів сферифікації, емульсифікації, зворотної сферифікації, давати фізико-хімічне обґрунтування технології приготування страви, доцільності використання хімічних інгредієнтів, навички роботи в команді, комунікативні вміння; творчої діяльності у формі вміння приймати оптимальні рішення в проблемних ситуаціях, творчого підходу до приготування та подачі страви, вміння аналізувати та систематизувати теоретичний матеріал з подальшим його використанням у практичній професійній діяльності, вміння створювати презентації з використанням інформаційно-

комунікативних технологій; емоційно-ціннісних стосунків, ставлення у формі особистісних орієнтацій.

Література:

1. Вакуленко В.М. Акмеологічний підхід у теорії й практиці вищої педагогічної освіти України, Білорусії, Росії (порівняльний аналіз). Автореферат, 2008.
2. Деркач А.А., Орбан Л.Э. Акмеологические основы становления психологической и профессиональной зрелости личности – М., 1995. – 208 с.
3. Деркач А.А., Зазыкин В.Г. Акмеология: учеб. пособие. – СПб.: Питер, 2003. – 256 с.
4. Драч І.І., Драч І.М. Акмеологічний підхід до підготовки фахівців у вищих навчальних закладах І-ІІ рівнів акредитації. //Нові технології навчання. – К: 2000. – випуск 28. – с. 61- 65.
5. Курлянд З.Н., Осипова Т.Ю., Гурін Р.С. та ін.. Теорія і методика професійної освіти: навчальний посібник за ред.. З.Н. Курлянд. – К.: знання, 2012. – 390 с.